



Erdbeer-Vital-Kuchen

Zutaten

400 g Möhren
230 g Zucker
250 ml Öl
150 g gemahlene Haselnüsse
150 g gemahlene Mandeln
150 g Stärke
4 Eier
2 TL Backpulver
1 unbehandelte Zitrone

750 g Sander Erdbeeren
1 Pkg. Tortenguss

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Öl schaumig schlagen. Die Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Die Möhren schälen und fein raspeln. Möhrenraspel, gemahlene Mandeln und Haselnüsse mit 1 EL Zitronenschale in die Eigelbmasse rühren. Stärke und Backpulver vermengen und unter den Teig rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier belegen. Den Teig in die Form füllen und ca. 40 Min. backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren. Den Kuchen damit dicht belegen. Lücken mit Erdbeer-Vierteln schließen.

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Für den Tortenguss können Sie auch Sander Erdbeer-Nektar statt Wasser nehmen.

Guten Appetit!

Nicht vegan. Nicht für Nuss-Allergiker geeignet.